

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

**АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН**

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Направленность: Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе

Санкт-Петербург
2016

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ИСТОРИЯ	5
2.	ФИЛОСОФИЯ.....	5
3.	ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК	6
4.	ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВА	7
5.	РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ.....	8
6.	МАТЕМАТИКА.....	8
7.	ИНФОРМАТИКА.....	9
8.	ЭКОЛОГИЯ	10
9.	ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА	10
10.	СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	11
11.	ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	11
12.	МАРКЕТИНГ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ.....	12
13.	ПСИХОЛОГИЯ	19
14.	ЭКОНОМИКА	19
15.	ГОСТИНИЧНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ.....	14
16.	ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ВТОРОЙ.....	14
17.	ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	16
18.	СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ ..	17
19.	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ	17
20.	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	18
21.	ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ	13
22.	ЭКОНОМИКА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ	13
23.	КОНФЛИКТОЛОГИЯ	20
24.	ВВЕДЕНИЕ В ГОСТЕПРИИМСТВО.....	21
25.	ГЕОГРАФИЯ	21
26.	СТАТИСТИКА ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА	22
27.	АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА	22
28.	МЕЖКУЛЬТУРНЫЕ КОММУНИКАЦИИ	23
29.	КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА	24
30.	УЧЕТ И АНАЛИЗ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА	24

31. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБ ПИТАНИЯ И БАНКЕТИНГА ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА.....	25
32. БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА	26
33. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБЫ ПРИЕМА И РАЗМЕЩЕНИЯ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ	26
34. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ АДМИНИСТРАТИВНО-ХОЗЯЙСТВЕННЫХ СЛУЖБ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ	27
35. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ	27
36. ЭКСКУРСИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	28
37. ГЛОБАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ БРОНИРОВАНИЯ	29
38. ТЕХНОЛОГИИ ПРОДАЖ ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА	29
39. ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ В ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	30
40. РЕКЛАМА В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ	30
41. МИРОВАЯ КУЛЬТУРА И ИСКУССТВО	31
42. КУЛЬТУРОЛОГИЯ.....	32
43. ЧЕЛОВЕК И ЕГО ПОТРЕБНОСТИ	32
44. ЭТИКА ДЕЛОВЫХ ОТНОШЕНИЙ.....	32
45. КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ	33
46. ТУРИСТСКОЕ СТРАНОВЕДЕНИЕ	33
47. КОНЦЕПЦИИ СОВРЕМЕННОГО ЕСТЕСТВОЗНАНИЯ.....	34
48. БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА	34
49. ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ ДОХОДНОСТЬЮ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ...35	35
50. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	36
51. МАЛЫЙ ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС.....	36
52. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ	37
53. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ	38
54. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ	38
55. СЕТЕВОЙ ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС.....	39
56. СЕТЕВОЙ РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС.....	40
57. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ	41
58. ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА	41
59. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА (ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА)	42
60. ЛИДЕРСТВО В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА (НА ИНОСТРАННОМ (АНГЛИЙСКОМ) ЯЗЫКЕ).....	43

61. ГЕОГРАФИЯ ТУРИСТСКО-РЕКРЕАЦИОННЫХ ЦЕНТРОВ И ДЕСТИНАЦИЙ	
44	
62. СОВРЕМЕННОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ	
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	45
63. УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯМИ ПРЕДПРИЯТИЙ	
ПИТАНИЯ 45	
64. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И СОДЕРЖАНИЕ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ	
КОМПЛЕКСОВ	46
65. ОСНОВЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЕЛОВЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КЛИЕНТОВ В	
ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ	46

1. ИСТОРИЯ

Цели:

- формирование у обучающихся целостного представления об основных закономерностях и направлениях мирового цивилизационного процесса и места в нём России;
- определение общего и особенного российской цивилизации в ряду других цивилизаций.
- знакомство обучающихся с методологией истории, с основными проблемами современной исторической науки;
- показать место исторической науки в системе современного научного знания и её структуру;
- анализ основных концепций современной мировой и российской историографии.

Задачи:

- выработка у обучающихся навыков исторического анализа,
- воспитание активного гражданина, патриота, нетерпимого к проявлениям расовой, этнической, религиозной и других видов дискриминации.

Планируемые результаты обучения:

ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

Содержание (наименование тем):

История как наука. Периодизация развития общества. Виды исторических источников. Политическое и социально-экономическое развитие древнейших цивилизаций. Образование и развитие древнерусского государства Киевская Русь (IX- начале XII в). Государственная раздробленность Руси (XII - начало XIII вв.). Борьба Руси с иноземными захватчиками. История нового и новейшего времени. Образование централизованных государств в Европе в XV-XVI вв. Становление российской государственности в конце XV – XVI вв. Становление российской государственности в конце XV – XVI вв. Российская модернизация в конце XVII - первой половине XVIII века. «Эпоха дворцовых переворотов». «Просвещенный абсолютизм» как общеевропейское явление. Основные тенденции развития европейских стран в первой половине XIX веке. Реформы в России в XIX веке. Общественные движения в странах Европы и в России в XIX в. Проблемы и противоречия российской модернизации на рубеже XIX-XX вв. Первая мировая война. Гражданская война в России. Советская Россия в 1920-ые годы. Тоталитарные режимы в первой половине XX века. Международные отношения и внешняя политика СССР в 1930-е гг. Вторая мировая война. Вклад СССР в победу над фашизмом и милитаризмом. СССР в конце 1940-х-первой половине 1960-х гг. Формирование и распад Ялтинско-Потсдамской системы международных отношений. Социально-экономическое и политическое развитие страны в 1964-1985 г. Перестройка: причины, цели, итоги. Россия на рубеже XX-XXI вв.

Составитель: д.и.н., проф. Л.Н. Гончаренко

2. ФИЛОСОФИЯ

Цель: дать базовые философские знания; сформировать навыки философского осмысления мировоззренческих проблем.

Задачи:

- дать понимание специфики философского знания;
- раскрыть содержание основных философских учений и закономерности историко-философского процесса;

- раскрыть связь философии с духовной культурой, социальной практикой, повседневностью;
- сформировать практические навыки философского анализа и дискуссии;
- показать значение философских знаний для решения экзистенциальных и профессиональных проблем.

Планируемые результаты обучения:

ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

Содержание (наименование тем):

Предмет философии. Структура философского знания. Философия Древнего Востока
 Античная философия. Философия средневековья. Философия Возрождения. Философия
 Нового времени. Современная философия. Русская философия. Проблема бытия.
 Проблемы познания. Философия и методология науки. Проблема человека в философии.
 Социальная философия.

Составитель: к.ф.н., доц. Панфилова М.И.

3. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Цели: дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной):

- речевая компетенция – функциональное использование изучаемого языка как средства общения и познавательной деятельности: умение понимать аутентичные иноязычные тексты (аудирование и чтение), в том числе ориентированные на выбранный профиль, передавать информацию в связных аргументированных высказываниях (говорение и письмо), планировать свое речевое и неречевое поведение с учетом специфики ситуации общения;
- языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с темами и сферами общения, отобранными для выбранного профиля, навыками оперирования этими средствами в коммуникативных целях; систематизация языковых знаний, полученных в школе, а также увеличение объема знаний за счет информации профильно-ориентированного характера (в частности, терминологии);
- социокультурная компетенция – расширение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике с учетом профильно-ориентированных ситуаций общения, умений адекватно понимать и интерпретировать лингвокультурные факты;
- компенсаторная компетенция – совершенствование умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств в процессе иноязычного общения, в том числе и в профильно-ориентированных ситуациях общения;
- учебно-познавательная компетенция – дальнейшее развитие специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, повышать ее продуктивность, а также использовать изучаемый язык в целях продолжения образования и самообразования, прежде всего в рамках выбранного профиля.

Задачи:

1. Развитие и совершенствование уровня сформированности **лингвистической и коммуникативной компетенций:**

- формирование языковых навыков и умений устной и письменной речи, необходимых для социального и профессионального общения в рамках тематики, предусмотренной программой;

- развитие навыков составления и осуществления монологических высказываний (доклады, сообщения и др.);
- формирование навыков перевода научно-популярной литературы и литературы по специальности, определения основных положений текста, аннотирования и реферирования текстовой информации;
- формирование навыков грамматического оформления высказывания;
- формирование лингвистических понятий и представлений, без которых невозможно практическое овладение языком.

2. Формирование **социокультурной компетенции** на основе аутентичного содержания посредством диалога культур:

- расширение кругозора студента, повышение уровня его общей культуры и образованности;
- совершенствование культуры мышления и речи;
- формирование уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов, совершенствование нравственных качеств личности студента.

Планируемые результаты обучения:

ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

Содержание (наименование тем):

Раздел 1. Путешествие. Туризм (англ.). Раздел 1. Географическое положение немецкоязычных стран (нем.). Раздел 1. Особенности туризма во франкоговорящих странах (фр.). Раздел 2. Культура. Культурные различия. Понятие межкультурной коммуникации. (англ.). Раздел 2. Сервисная деятельность в немецкоязычных странах (нем.). Раздел 2. Гостиничный менеджмент франкоговорящих стран (фр.). Раздел 3. Бренды. Значение бренда в гостиничном бизнесе (англ.). Раздел 3. Контроль качества гостиничных услуг в немецкоязычных странах (нем.). Раздел 3. Технологии продаж в гостиничном бизнесе во франкоговорящих странах (фр.). Раздел 4. Реклама. Особенности рекламы в индустрии гостеприимства (англ.). Раздел 4. Проблемы трудоустройства (нем.). Раздел 4. Профессии гостиничного бизнеса (фр.). Раздел 5. Организационные формы предприятий гостеприимства (англ.). Раздел 5. Особенности рекламы в индустрии гостеприимства. (нем.). Раздел 5. Особенности рекламы в индустрии гостеприимства. (фр.)

Раздел 6. Трудоустройство. Отношения работодатель - работник в гостиничном бизнесе. (англ.). Раздел 6. Конкуренция в сфере гостиничного бизнеса. (нем.). Раздел 6. Конкуренция в сфере гостиничного бизнеса. (фр.). Раздел 7. Конкуренция в сфере гостиничного бизнеса. (англ.). Раздел 7. Инновации в сфере индустрии гостеприимства немецкоязычных стран (нем.). Раздел 7. Инновации в сфере индустрии гостеприимства во франкоговорящих странах (фр.). Раздел 8. Руководство компанией гостиничного бизнеса в изменяющихся условиях. (англ.). Раздел 8. Этика профессиональной деятельности (нем.). Раздел 8. Проблемы этики в бизнесе. (фр.)

Составитель: доцент О.В. Сулова; к. пед. н., доц. Н.В. Гуль, ст. преп. О.В.

Палехова ; к. филол. н., доц. О.А. Фрейдсон; ст. преп. М.С. Речнова; к. пед. н., доцент З.А. Киселева

4. ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВА

Цель: дать обучающимся необходимые знания об основах социального государства.

Задачи: научить студента правильно понимать и ориентироваться в условиях современной российской действительности, адекватно и объективно оценивать проводимые в стране преобразования на этапе становления в России социального государства.

Планируемые результаты обучения:

ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

Содержание (наименование тем):

Введение Предмет дисциплины – «Основы социального государства». Типы государств. Понятие, сущность социального государства. Социальное рыночное хозяйство база социального государства. Правовые основы социального государства. Основные характеристики правового государства. Социальная политика социального государства. Социальное партнёрство в социальном государстве. Особенности социальной политики российского государства в современных условиях. Основные направления социальной экономической политики правительства России на долгосрочную перспективу.

Составитель: к.т.н., профессор, Биржаков М.Б.

5. РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

Цели: повышение уровня владения современным русским языком специалистов нефилологического профиля в разных сферах функционирования русского языка. Овладение новыми навыками и знаниями в этой области и совершенствование имеющихся неотделимо от углубления понимания основных характерных свойств русского языка как средства общения и передачи информации, а также расширения кругозора, опирающегося на владение богатым коммуникативным, познавательным и эстетическим потенциалом русского языка.

Задачи: формирование у обучающихся основных навыков и компетенций, которые должен иметь профессионал любого профиля для успешной работы по своей специальности и каждый член общества для успешной коммуникации в самых различных сферах: бытовой, юридически-правовой, научной, политической, социально-государственной.

Планируемые результаты обучения:

ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

Содержание (наименование тем):

Речевое взаимодействие. Нормативный аспект культуры речи. Коммуникативный и этический аспекты культуры речи. Публичная речь. Русский национальный язык и его высшая форма – литературный язык. Основные единицы языка. Понятие о функциональных стилях. Научный стиль. Официально-деловой стиль.

Составитель: д. пед.н., доц. Т.И.Евменова

6. МАТЕМАТИКА

Цели: изложить необходимый математический аппарат и привить бакалаврам навыки его использования при решении инженерно-экономических задач.

Задачи: формирование у студента базы знаний, умений и навыков для освоения общенаучных и специальных дисциплин, подготовка специалиста, способного эффективно исполнять должностные обязанности по предназначению выпускника.

Планируемые результаты обучения:

ПК-3 владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

Содержание (наименование тем):

Раздел 1. Элементы линейной алгебры. Алгебра матриц. Системы линейных уравнений. Раздел 2. Основы математического анализа. Предел и непрерывность. Дифференцирование функций одной переменной. Экстремумы функции одной переменной. Интегрирование функций одной переменной. Раздел 3. Введение в дифференциальное исчисление функции нескольких переменных. Частные производные. Экстремумы функций нескольких переменных. Раздел 4. Введение в теорию вероятностей и математическую статистику. Случайные события. Случайные величины. Элементы корреляционной теории. Элементы математической статистики.

Составитель: к.ф.м.н., доц. Я. В. Войтишек, к.ф.м.н., доцент В. Г. Дмитриев

7. ИНФОРМАТИКА

Цель: дать обучающимся необходимые знания в области информатики, умения и навыки использования информационных технологий в различных отраслях народного хозяйства.

Задачи:

- приобретение теоретических знаний в области информатики;
- формирование умения использовать современные информационные технологии;
- выработка практических навыков работы пользователя в операционной среде;
- выработка практических навыков алгоритмизации и программирования на объектно-ориентированном языке;
- закрепление теоретических знаний по обработке информации в среде пакетов прикладных программ универсального назначения.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

Содержание (наименование тем):

Введение. Основные понятия информатики и информатизация общества. Основные сведения об информации и информационных процессах. Информационные системы и технологии. Компьютерные системы и сети. Программное обеспечение персонального компьютера. Программирование на объектно-ориентированном языке Visual Basic. Офисное программное обеспечение. Основы работы с текстовыми документами. Организация вычислений в электронных таблицах. Создание и редактирование диаграмм. Основные средства анализа данных, содержащихся в таблицах. Автоматизация расчетов в электронных таблицах. Основные сведения о базах данных. СУБД Access и ее структура. Работа с таблицами Access. Конструирование запросов. Конструирование форм и отчетов. Средства автоматизации СУБД.

Составитель: к.б.н., Сясин Н.И.

8. ЭКОЛОГИЯ

Цели: формирование у обучаемых на базе усвоенной системы опорных знаний по экологии способности оценивать возможные последствия их профессиональной деятельности и принятия оптимальных решений, исключающих (минимизирующих) ухудшение экологической обстановки.

Задачи:

- приобретение знаний о закономерностях функционирования сообществ живых организмов.
- понимание значения естественных экосистем для человека.
- формирование осознанной экологической морали.

Планируемые результаты обучения:

ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

Содержание (наименование тем):

Основные термины и понятия. Организация живой материи. Экологические факторы среды. Организм в условиях совокупного влияния экологических факторов. Структура экосистемы и биогеоценоза. Самоорганизация экосистем. Динамика численности популяций. Количественные характеристики экосистем. Человек в биосфере, антропогенное воздействие на природу. Экологическое нормирование. Экология и экономика. Экология и социально-политические взаимоотношения.

Составитель: к. т. н., доцент А.С. Николаев.

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

Цели: формирование у обучающихся представлений о процессе организации гостиничного дела, четкого понимания структуры гостиничного предприятия, функций структурных подразделений и особенностей их работы, а также сервисной деятельности.

Задачи:

- изучение порядка организации в России собственного бизнеса в области гостиничного дела;
- изучение структуры гостиничного предприятия и особенностей функционирования его частей;
- изучение особенностей персонала отелей, должностных обязанностей, приема на работу и организации работы персонала.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

ОПК-3 - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

ПК-11 - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

Содержание (наименование тем):

Общая характеристика современного состояния индустрии размещения. Нормативно-правовое регулирование индустрии размещения в России на современном этапе. Классификация, стандартизация, сертификация в индустрии размещения. Маркетинг в индустрии размещения. Порядок организации новой гостиницы. Гостиница как объект

проектирования и строительства. Структура гостиничного предприятия, функции основных подразделений. Персонал гостиничного предприятия. Корпоративная культура гостиничного предприятия. Модели организации и управления современными гостиничными комплексами: малые отели, крупные отели, сетевые отели.

Составитель: к.культ., доцент Скобельцына А.С

10. СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Цели: создание системы знаний о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания и способах формирования новых услуг и прогрессивных методов обслуживания.

Задачи сформировать представление о сервисной деятельности, определить место сервиса в жизнедеятельности человека.

Планируемые результаты обучения:

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-3 - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

ПК-11 - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

Содержание (наименование тем):

Введение в дисциплину «Сервисная деятельность». Становление и развитие сервисной деятельности. Классификация услуг. Особенности функционирования отдельных групп услуг. Обслуживание клиентов как основа сервисной деятельности. Технология работы в контактной зоне. Этика сервисной деятельности.

Составитель: к.э.н., доцент, Деревянко К.И.

11. ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цели: приобретение слушателями теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения, а так же формирование у обучающихся (слушателей) системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах.

Задачи направлены на формирование следующих компетенций:

- готовности к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;
- готовность к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть толерантным к этическим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев страны.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

ПК-2 - готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;

ПК-11 - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

Содержание (наименование тем):

Места коллективного размещения: классификации гостиниц и других средств размещения, национальные системы классификаций гостиниц, цели классификации гостиниц, системы классификаций гостиниц. Организационно-управленческая структура гостиничного предприятия: понятие, цель, принципы организационной структуры, виды организационных структур, основные службы гостиницы и их функционирование, должностные инструкции. Технологический цикл: гостиничные технологии, понятие и виды технологических процессов в гостинице, гостиничный цикл обслуживания

Составитель: ст. преп. А.Ю. Егорова

12. МАРКЕТИНГ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Цели: дать обучающимся целостное представление о современных концепциях маркетинга в сфере гостеприимства, рассмотреть различные формы формирования и стимулирования спроса в индустрии гостиничного бизнеса. В курсе даются основные понятия маркетинга, этапы и последовательность конкретных действий в его области, особенности применения теории маркетинга к основным видам деятельности в сфере гостеприимства.

Задачи:

- сформировать у обучающихся системное представление о сущности, содержании и значении маркетинга в процессе управления гостиничным предприятием;
- комплексно изучить рынок гостиничных услуг и его компоненты, раскрыть сущность маркетинговой среды гостиницы;
- обосновать методологию деятельности по организации маркетинга в гостиничном бизнесе;
- сформировать представление о системе маркетинговых исследований и маркетинговой информации в гостиничном бизнесе;
- сформировать навыки проектирования и формирования продуктовой стратегии гостиничного предприятия.

Планируемые результаты обучения:

ПК-2 - готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;

ПК-9 - способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;

ПК-10 - готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

Содержание (наименование тем):

Маркетинг в индустрии гостеприимства. Маркетинговая среда гостиничного предприятия. Система маркетинговой информации и исследований. Сегментация, определение целевого рынка и позиционирование. Гостиничный продукт: понятие, формирование, качество, жизненный цикл. Организация сбыта гостиничного предприятия. Ценовая политика. Система маркетинговых коммуникаций. Роль маркетинга в деятельности служб гостиничного предприятия. Внутренний маркетинг. Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия. Маркетинговое планирование.

Составитель: д.ф.н., доц. О.В. Архипова

13. ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

Цели: дать обучающимся базовые знания в области психологии делового общения в интересах формирования умений и навыков работы с различными группами людей при осуществлении эффективного общения и взаимодействия.

Задачи:

- ознакомить обучающихся с основными подходами школ психологии в решении теоретических и практических проблем общения;
- рассмотреть основные категории и понятия психологии делового общения, его принципы и методы, психологические особенности;
- изучить сущность, содержание и структуру делового общения;
- рассмотреть особенности различных форм делового общения;
- ознакомить обучающихся с основными правилами этикета делового общения;
- сформировать навыки подготовки и проведения различных форм делового общения;
- изучить основные подходы к проблеме поведения в конфликтных ситуациях, деятельности руководителя по управлению конфликтами.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 - способностью организовывать работу исполнителей

Содержание (наименование тем):

Теоретические предпосылки становления психологии делового общения. Предмет, основные категории и задачи психологии делового общения. Проблемы этики и психологии общения в истории философской и психологической мысли. Проблемы психологии личности и межличностного общения в трудах российских и зарубежных ученых. Психическая структура личности и практика делового общения. Детерминация поведения личности в деловом общении. Психология общения. Деловые переговоры. Деловое общение и психодиагностика. Деловое общение в рабочей группе. Стиль и социально-психологические проблемы руководства. Стрессы. Обретение стрессоустойчивости в деловом общении. Этикет и культура делового общения.

Составитель: к.п.н. Кусакин М.Ю.

14. ЭКОНОМИКА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Цели: получение комплексной системы знаний: о действии общих экономических законов рынка и их влияния на деятельность гостиничного предприятия; в области развития форм и методов экономического управления гостиничным предприятием; о методах анализа макро- и микро- показателей деятельности гостиничного предприятия; о методах моделирования и прогнозирования макро- и микро- показателей деятельности, о бюджетировании гостиничного предприятия; об экономических отношениях гостиничного предприятия с субъектами рынка, а также овладение методами принятия решений, направленных на достижение эффективной работы гостиничного предприятия.

Задачи:

- сформировать у обучающихся знания о расчетно-экономической деятельности;
- сформировать у обучающихся знания о современных экономических методах, применяемых на предприятиях гостеприимства;
- развить у обучающихся умение оценивать экономическую эффективность деятельности гостиничного предприятия;

Планируемые результаты обучения:

ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ПК-3 - владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;

ПК-4 - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

Содержание (наименование тем):

Особенности гостиничной деятельности. Гостиничный продукт. Основные средства гостиничного предприятия. Нематериальные активы гостиничного предприятия. Оборотные средства гостиничного предприятия. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия. Финансовые ресурсы гостиничного предприятия. Показатели оценки хозяйственной деятельности гостиничного предприятия. Ценовая политика гостиничного предприятия. Издержки гостиничного предприятия, их сущность и структура. Бюджетирование гостиничного предприятия.

Составитель: д.э.н., проф. С.А. Степанова

15. ГОСТИНИЧНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Цели: формирование у обучающихся системных знаний по организации гостиничного бизнеса, специфике его функционирования, а также практических навыков по организации процесса обслуживания клиентов в гостиницах разного типа.

Задачи:

- сформировать у обучающихся знания основных форм предпринимательства и профессионального взаимодействия в гостиничном бизнесе;
- сформировать у обучающихся знания о современных процессах функционирования и управления предприятиями гостеприимства;
- развить у обучающихся умения анализа и обобщения результатов деятельности российских и зарубежных гостиничных предприятий;
- выработать практические навыки по управлению процессами обслуживания клиентов гостиничного предприятия на основе комплексного и клиентоориентированного подхода.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 - способностью организовывать работу исполнителей;

ПК-5 - способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

Содержание (наименование тем):

История развития гостиничного бизнеса в России и за рубежом. Проблемы качественного предоставления услуг в гостиницах и пути их решения. Организационные формы предпринимательства и профессионального взаимодействия в гостиничном бизнесе. Основные подразделения гостиниц и технология их работы. Системы бронирования в гостиницах. Автоматизация работы служб гостиниц. Особенности рекламы в гостинице. Методы и формы управления доходностью гостиниц. Основные показатели, характеризующие эффективность работы гостиницы.

Составитель: к.п.н., доц. Г.Г. Воронцова

16. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ВТОРОЙ

• **Цели:** овладение навыком и развитие *иноязычной коммуникативной компетенции* (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-

познавательной):

- речевая компетенция – функциональное использование изучаемого языка как средства общения и познавательной деятельности: умение понимать аутентичные иноязычные тексты (аудирование и чтение), в том числе ориентированные на выбранный профиль, передавать информацию в связных аргументированных высказываниях (говорение и письмо), планировать свое речевое и неречевое поведение с учетом специфики ситуации общения;
- языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с темами и сферами общения, отобранными для выбранного профиля, навыками оперирования этими средствами в коммуникативных целях; систематизация языковых знаний, полученных в школе, а также увеличение объема знаний за счет информации профильно-ориентированного характера (в частности, терминологии);
- социокультурная компетенция – расширение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике с учетом профильно-ориентированных ситуаций общения, умений адекватно понимать и интерпретировать лингвокультурные факты;
- компенсаторная компетенция – совершенствование умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств в процессе иноязычного общения, в том числе и в профильно-ориентированных ситуациях общения;
- учебно-познавательная компетенция – дальнейшее развитие специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, повышать ее продуктивность, а также использовать изучаемый язык в целях продолжения образования и самообразования, прежде всего в рамках выбранного профиля.

Задачи:

1. Развитие и совершенствование уровня сформированности **лингвистической и коммуникативной компетенций:**

- формирование языковых навыков и умений устной и письменной речи, необходимых для социального и профессионального общения в рамках тематики, предусмотренной программой;
- развитие навыков составления и осуществления монологических высказываний (доклады, сообщения и др.);
- формирование навыков перевода научно-популярной литературы и литературы по специальности, определения основных положений текста, аннотирования и реферирования текстовой информации;
- формирование навыков грамматического оформления высказывания;
- формирование лингвистических понятий и представлений, без которых невозможно практическое овладение языком.

2. Формирование **социокультурной компетенции** на основе аутентичного содержания посредством диалога культур:

- расширение кругозора студента, повышение уровня его общей культуры и образованности;
- совершенствование культуры мышления и речи;
- формирование уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов, совершенствование нравственных качеств личности студента.

Планируемые результаты обучения:

ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

Содержание (наименование тем):

Вводный курс. Раздел 1. Презентация, знакомство на изучаемом языке. Вводный курс. Раздел 2. Мое место жительства: комната, дом, город (на изучаемом языке) Вводный курс. Раздел 2. Мое место жительства: комната, дом, город (на изучаемом языке). Вводный курс. Раздел 3. Еда, ресторан, покупки (на изучаемом языке). Раздел 4. Описание повседневной жизни на изучаемом языке: распорядок дня, рабочие моменты, организация свободного времени. Раздел 5. Особенности коммуникации в профессиональной сфере (разговоры по телефону, составление служебных документов) на изучаемом языке. Раздел 6. Организация профессиональных поездок на изучаемом языке (бронирование гостиницы, составление плана мероприятий, организация конференций). Раздел 7. Трудоустройство: собеседование, мотивационное письмо на изучаемом языке. Раздел 8. Этика профессиональной деятельности на изучаемом языке Раздел 9. Особенности организации предприятий гостиничного бизнеса в странах изучаемого языка. Раздел 10. Профессии гостиничного бизнеса в странах изучаемого языка.

Составитель: доц. О.В. Сулова; к. пед. н., доц. Н.В. Гуль; к. филол. н., доц. О.А. Фрейдсон; ст. преп. М.С. Речнова; к. пед. н., доц. З.А. Киселева

17. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цели: формирование у обучающихся комплекса основных знаний и практических навыков в области сбора, переработки информации для проектной деятельности в индустрии гостеприимства.

Задачи:

- сформировать знания о принципах использования методов моделирования и при проектировании гостиничной деятельности;
- сформировать у обучающихся знания о современных системах сбора, хранения и переработки информации;
- сформировать у обучающихся знания о современных системах автоматизации, применяемых на предприятиях гостеприимства
- развить умение оценивать эффективность проектной деятельности в сфере гостеприимства;
- выработать практические навыки по управлению проектной деятельностью в гостиницах разных категорий с учётом изменяющейся экономической ситуации.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-3 - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

ПК-12 - готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования

Содержание (наименование тем):

Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности. Основные понятия и определения проектной деятельности. Специфика проектирования гостиничной деятельности. Нормативно-технологическая документация. Способы сбора и обработки информации для проектной деятельности. Технологии проектирования гостиничной деятельности. Проектирование функциональных процессов гостиниц и других средств

размещения. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Требования к проектированию предприятий питания при гостиничных комплексах и иных средствах размещения. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц и иных средств размещения. Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы.

Составитель: к.п.н., доц. Г.Г. Воронцова

18. СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ

Цели: обеспечение достижения обучающимися результатов освоения основной образовательной программы, установленной федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки Гостиничное дело.

Задачи: изучение обучающимися следующих аспектов:

- различные методы контроля качества, в том числе используемых при диагностике гостиничных услуг;
- нормы стандартов в области гостиничного дела;
- основные положения национальной системы стандартизации;
- методы стандартизации;
- национальные стандарты на гостиничные услуги;
- международные стандарты на гостиничные услуги.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-3 - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

ПК-5 - способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

Содержание (наименование тем):

Место и роль стандартизации в системе технического регулирования. Национальная система стандартизации. Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг. Качество гостиничных услуг: формирование и оценка. Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса. Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы. Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.

Составитель: к.п.н. доцент Бедяева Т.В.

19. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цели: формирование профессиональной культуры безопасности, т.е. готовности и способности личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Задачи:

- освоение обучающимися теоретических знаний и практических навыков, необходимых для:
- организационно-управленческой деятельности;

- участия в разработке вариантов управленческих решений, обоснование их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий, принимаемых решений;
- принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий, проведение мероприятий по ликвидации их последствий и обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в экстремальных ситуациях.

Планируемые результаты обучения:

ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

Содержание (наименование тем):

Понятия «опасность», «безопасность» и их характеристика. Системы безопасности. Правовые основы БЖД. Организационная структура и задачи Единой Государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС). ЧС: классификация, характеристика и поражающие факторы. Пожары и взрывы. Терроризм в современных условиях. Радиационная опасность. Влияние радиации на организм человека. Организация противорадиационной защиты. Оценка радиационной обстановки. Химически опасные объекты (ХОО). Химически опасные вещества (ХОВ) и их характеристика. Приборы радиационной и химической разведки и дозиметрического контроля. Устойчивость функционирования организации. Экономические последствия от ЧС. Структура ГО организации. Организация обучения населения к действиям в ЧС. Способы защиты населения от ЧС. Характеристика способов защиты населения от ЧС. Основы организации и деятельности аварийно-спасательных формирований, служб и подразделений. Первая медицинская помощь пострадавшим в ЧС. Проведение реанимационных мероприятий пострадавшим в ЧС. Обеспечение жизнедеятельности населения в условиях ЧС. Специальные мероприятия при ликвидации ЧС.

Составитель: доцент Е.И. Цыбенко.

20. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Цель: формирование способностей к эффективному использованию ресурсов физической культуры для укрепления здоровья, физического развития и подготовки к социальной и профессиональной деятельности.

Задачи:

- освоение основ физической культуры, позволяющих успешно выполнять социальные и профессиональные функции;
- овладение основами оздоровительных технологий, необходимых для повышения работоспособности, развития психофизических способностей и свойств личности;
- повышение двигательных, интеллектуальных и функциональных возможностей организма.

Планируемые результаты обучения:

ОК-8 - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Содержание (наименование тем):

ФК – как вид культуры и учебный предмет ВО. Федеральные стандарты по дисциплине «ФК». Компетентностный вектор обучения. Принципы управления физической подготовкой. ФК и здоровый образ жизни студентов. Выбор оздоровительных технологий. Индивидуальные маршруты физической подготовки. ГТО – как системообразующий фактор физической подготовки студентов. Занятия ФК рекреационного типа. Занятия в специальных медицинских группах и с инвалидами.

Ресурсы физической рекреации. Методы адаптивного управления физической подготовкой. Физическое воспитание (ФВ). Общая, специальная и профессионально-прикладная подготовка студентов. Техническая подготовка. Развитие физических качеств. Современные технологии ФВ. Характеристика фитнес-программ. Специфика занятий игровыми видами спорта. Студенческий спорт. Структура подготовки спортсмена. Кондиционная тренировка. Соревновательная практика. Дифференцированные программы физической подготовки. Физическая подготовка на подготовительном и основном отделениях. Физическая подготовка в специальных медицинских группах и инвалидов. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП). Комплексы ППФП с учётом специфики труда. Методы повышения работоспособности.

Составители: д.п. н., проф. В.И. Григорьев; к.п.н., доцент Л.Т. Кудашова.

21. ПСИХОЛОГИЯ

Цели: формирование системы психологических знаний, психологической культуры и психологической компетентности, являющихся неотъемлемой частью профессиональной деятельности бакалавра с сфере менеджмента.

Задачи:

- ознакомить обучающихся с базовыми категориями и понятиями психологической науки, основными методологическими и исследовательскими проблемами психологии и путями их решения;
- ознакомить обучающихся с разнообразной проблематикой психологии личности и познания;
- научить обучающихся понимать сущность и закономерности психической деятельности человека;
- дать обучающимся пути решения прикладных вопросов психологии на основе полученных теоретических знаний.

Планируемые результаты обучения:

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Содержание (наименование тем):

Особенности психологии как науки. Природа психики человека. Познавательная сфера человека. Эмоции и чувства. Мотивационная сфера личности. Волевая регуляция поведения. Темперамент и характер. Способности. Психология личности. Психология общения. Психология малых групп.

Составитель: к.психол.н., доц. Е.Ю. Шемякина.

22. ЭКОНОМИКА

Цели: дать обучающимся базовые знания в области экономической теории, методологии познания в области объективных экономических процессов в России и мире; сформировать экономическое мышление, направленное на понимание форм, методов, приоритетов и направлений развития экономики.

Задачи:

- изучение и осмысление понятийного аппарата экономической теории;
- овладение методологией экономических исследований;
- приобретение навыков самостоятельного анализа конкретных экономических проблем;
- умение оценивать социально-экономические последствия различных мер экономической политики государства.

Планируемые результаты обучения:

ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ПК-3 владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

Содержание (наименование тем):

Введение в экономическую теорию. Рынок и механизм его функционирования. Теория потребительского поведения. Производство и предложение благ. Фирма в условиях совершенной и несовершенной конкуренции. Ценообразование и доходы на рынках факторов производства. Национальная экономика. Макроэкономическая политика. Национальное счетоводство. Потребление, сбережение, накопление и инвестиции. Экономический рост. Цикличность развития экономических систем. Теория экономического развития. Рынок труда. Занятость и безработица. Инфляция. Денежный рынок и кредитно-денежная политика. Финансовая система. Бюджетно-налоговое регулирование экономики. Совокупные доходы населения и социальная политика государства.

Составитель: к.э.н., доц. Н.В. Сопина

23. КОНФЛИКТОЛОГИЯ

Цели: формирование у обучающихся теоретических знаний о причинах, формах, возможных последствиях конфликтов разного уровня, методологического подхода к изучению конфликтных взаимоотношений между субъектами экономической, трудовой деятельности, а также практических навыков по профилактике и разрешению потенциальных и возникших конфликтов.

Задачи:

- выработка у обучающихся теоретических навыков по анализу конфликтных ситуаций, определению роли и значения конфликтов в экономической, в том числе трудовой деятельности;
- формирование профессиональных навыков по профилактике конфликтных ситуаций на макроуровне, среднем и микроуровнях;
- обучение обучающихся самостоятельному объяснению причин, способов разрешения и возможных последствий конфликтов;
- формирование у обучающихся практических знаний по предупреждению и прогнозированию конфликтных взаимоотношений между субъектами экономической деятельности с учетом создающихся основ рыночной экономики.

Планируемые результаты обучения:

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-2 - способностью организовывать работу исполнителей

Содержание (наименование тем):

Эволюция конфликтологии как научно-прикладной отрасли знания. Анализ структурных элементов конфликта. Источники, объект и причины конфликта. Динамика развития конфликта. Функции конфликта. Социально-психологические закономерности развития конфликта. Экономические конфликты. Трудовые конфликты. Профилактика конфликта. Способы разрешения конфликтов. Правовые и экономические основы регламентации конфликтов. Роль службы управления персоналом в прогнозировании и обеспечении позитивных последствий конфликта.

Составитель: к.э.н., доцент Асадов А.Н.

24. ВВЕДЕНИЕ В ГОСТЕПРИИМСТВО

Цели: формирование у обучающихся знаний об основах индустрии гостеприимства, ее структуре и особенностях функционирования.

Задачи:

- формирование представления об истории возникновения гостеприимства и особенностях гостеприимства в разных странах;
- изучение структуры индустрии гостеприимства, особенностей работы ее частей;
- изучение связи потребностей человека и услуг индустрии гостеприимства.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

Содержание (наименование тем):

Гостеприимство как социокультурный феномен. Тема 2. Человек и его потребности как основа гостеприимства. Общая характеристика индустрии гостеприимства. Индустрия размещения в системе гостеприимства. Структура и функциональное назначение предприятий общественного питания. Транспортное обслуживание в индустрии гостеприимства. Общая характеристика индустрии отдыха и развлечений. Экскурсионное дело в системе гостеприимства. Понятие услуги (сервиса), виды услуг в индустрии гостеприимства. Особенности индустрии гостеприимства Санкт-Петербурга.

Составитель: к.культ., доцент Скобельцына А.С.

25. ГЕОГРАФИЯ

Цели: освоение разделов физической географии, экономической и социальной географии и туристского страноведения, знание которых необходимы для деятельности специалистов в области гостиничного дела и туризма, включая знания общегеографических закономерностей и географических особенностей конкретных регионов развития туризма.

Задачи:

- показать общегеографические закономерности, влияющие на развитие гостиничного дела и туризма;
- дать системные представления о географических особенностях конкретных регионов развития гостиничного дела и туризма;
- сформировать понимание значимости географических знаний для туристской деятельности и обслуживающего ее гостиничного хозяйства.

Планируемые результаты обучения:

ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

Содержание (наименование тем):

Объект и предмет географии. Структура географической науки. Географические карты. Деление земной поверхности. Поясное время и часовые пояса Земли. Ландшафты и природные зоны Земли и их значение для туризма. Литосфера Земли, как условие для развития туризма. Основные формы рельефа. Математико-географическое положение. Пояса освещенности. Климат и туризм. Мировой океан и туризм. Внутренние воды и туризм. Биосфера и туризм. Растительный и животный мир суши. Охраняемые природные территории. Различия в эколого-географической обстановке. Политическая география мира. Формирование политической карты. Типология государств. Геодемографическая обстановка в странах мира. География городов. Уровень и качество

жизни людей в странах мира и регионах России. География преступности. Этногеография и конфессиональная география. России. География транспорта мира и России.

Составитель: к.г.н., доц. И.Г.Лимонина

26. СТАТИСТИКА ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

Цели: овладение обучающимися понятийной и терминологической базой статистики и основами методологии; комплексное изучение статистических показателей рынка туристских услуг в России на основе методологических рекомендаций Всемирной туристской организации (ЮНВТО), а также Федерального агентства по туризму (Ростуризм) и государственного Комитета по статистке (Госкомстат);

Задачи:

- изучить содержание понятий, составляющих аналитическую основу статистического изучения индустрии гостеприимства;
- показать особенности статистического учета деятельности организаций, определяющих состав индустрии гостеприимства;
- познакомить с методами оценки результатов деятельности организаций индустрии туризма;
- определить проблемные области в развитии статистического анализа индустрии гостеприимства.

Планируемые результаты обучения:

ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

Содержание (наименование тем):

Предмет, метод и задачи статистики туризма. Основные понятия и категории статистики туризма. Информационная база статистики туризма. Статистическое наблюдение в туризме. Группировка статистических данных. Обобщающие характеристики совокупностей и анализ международного и внутреннего туризма. Статистическая отчетность предприятия туристской индустрии. Основные направления развития статистики туризма.

Составитель: д.э.н., профессор, Биржаков М.Б.; старш. препод. Владимирова Е.В.

27. АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА

Цели: формирование у обучающихся совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению автоматизированных систем управления гостиничным комплексом.

Задачи:

- сформировать у обучающихся знания о принципах функционирования современных автоматизированных систем управления на предприятиях гостеприимства;
- сформировать у обучающихся знания о современных системах автоматизации, применяемых на предприятиях гостеприимства;
- развить у обучающихся умение оценивать эффективность внедрения автоматизированных систем управления гостиничными комплексами;
- выработать практические навыки выбора системы управления разными категориями гостиниц с учётом изменяющейся экономической ситуации в сфере гостеприимства.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

ПК-2 - готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий

Содержание (наименование тем):

Основные понятия автоматизированных систем управления (АСУ). Понятие о системах управления производством с применением ЭВМ. Управляющие микроЭВМ. Основы применения ЭВМ для автоматизации производственных процессов. Теория и практика применения АСУ в современных гостиничных комплексах. Основные характеристики автоматизированных систем управления гостиничным комплексом. Зарубежные системы управления гостиничным комплексом. Современные отечественные системы управления гостиничным комплексом. Методика выбора системы управления разными категориями гостиниц.

Составитель: к.э.н., доц. Д.А. Поночевный

28. МЕЖКУЛЬТУРНЫЕ КОММУНИКАЦИИ

Цели: дать обучающимся необходимые знания по межкультурной коммуникации при организации гостиничной деятельности, умение применять полученные знания и навыки для достижения наилучших результатов своей деятельности в сфере гостиничного бизнеса.

Задачи: формирование логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь и способность к межкультурным коммуникациям.

Планируемые результаты обучения:

ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Содержание (наименование тем):

Теоретические основы межкультурных взаимоотношений в туризме, гостиничном хозяйстве. Подходы к определению культуры. Теоретические основы межкультурных взаимоотношений в туризме. Параметры сравнения культур. Концептуальная и языковая картина мира. Вербально - коммуникативная реализация межкультурных различий. Модели анализа и понимания культуры. Межкультурные взаимоотношения в контексте переговорного процесса. Вербально - коммуникативный аспект реализации межкультурных различий в деловом протоколе. Понятие делового протокола. Межкультурные взаимоотношения в контексте переговорного процесса. Невербальные аспекты межкультурных различий. Правила межкультурного этикета и их национальные проявления. Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса в англоговорящих странах (США, Великобритания, ЮАР, Канада, Австралия). Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса в Скандинавии и родственных странах (Финляндия, Швеция, Норвегия, Дания, Нидерланды). Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса в странах с монохромной организацией (Швейцария, Германия,

Бельгия, Венгрия, Франция- север). Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса в европейских странах с умеренно полихромной организацией (Франция - юг, Италия, Испания, Португалия). Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса в Арабских странах. Высококонтекстные культуры Востока. Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса (Япония, Китай, Корея, Индия). Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса в странах Латинской Америки.

Составитель: ст. преподаватель Чистякова Е.В.

29. КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА

Цели: овладение обучающимися основными понятиями, принципами, моделями и методами управления персоналом, кадровой политикой предприятия и корпоративной культурой, позволяющими оценить деятельность субъекта хозяйствования (фирмы, предприятия), разработать стратегию и тактику развития предприятия.

Задачи:

- ознакомить обучающихся с терминологией, ролью, целью, задачами и принципами корпоративной культуры.
- дать теоретические знания о типах, видах и основных внешних и внутренних составляющих корпоративной культуры.
- познакомить с современными методами и принципами создания корпоративной культуры.
- научить основным правилам командной работы. раскрыть психологические аспекты создания команды и делегирование полномочий. показать значение мотивация креативных предложений, имиджа руководителя и кодекс корпоративной культуры.
- провести работу по приобретению навыков диагностики корпоративной культуры и проектирование её изменений.

Планируемые результаты обучения:

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
ОПК-2 - способностью организовывать работу исполнителей;
ПК-4 - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

Содержание (наименование тем):

Корпоративная культура и корпоративные отношения: вопросы теории и методологии. Формирование и структура корпоративной культуры организации. Управление персоналом как элемент системы менеджмента организации. Специфика управления персоналом предприятия гостиничного бизнеса. Управленческие конфликты, их формы и стратегии преодоления. Проектирование организации труда, управленческих технологий и процедур.

Составитель: к.п.н. доцент Бедяева Т.В.

30. УЧЕТ И АНАЛИЗ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА

Цели: рассмотрение организации бухгалтерского учета и экономического анализа на предприятиях гостеприимства и порядка формирования показателей бухгалтерской

отчетности с целью предоставления ее внешним и внутренним заинтересованным пользователям.

Задачи:

- рассмотрение сущности, роли, назначения внешнеэкономической деятельности;
- формирование знаний о правилах отражения в бухгалтерском учете активов и обязательств, стоимость которых выражена в иностранной валюте;
- отражение информации о валютных операциях в бухгалтерском учете и финансовой отчетности организаций.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

ПК-3 владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

Содержание (наименование тем):

Основы бухгалтерского учета, Предмет и метод бухгалтерского учета, Бухгалтерский баланс, Бухгалтерские счета и двойная запись, Особенности организации учетного процесса на предприятиях гостеприимства, Экономический анализ гостиничного предприятия.

Составители: к.э.н., доцент Щербакова Н.П., к.э.н. доцент О.В. Тимофеева

31. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБ ПИТАНИЯ И БАНКЕТИНГА ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА

Цель: формирование у обучающихся теоретического и практического понимания организации обслуживания как многопланового экономического, социального и культурного феномена современности и практических навыков осуществления данного вида деятельности, изучение обучающимися основных проблем организации питания туристов, осуществляемых предприятиями индустрии гостеприимства и туризма

Задачи:

- сформировать у обучающихся системное представление об организации питания туристов на предприятиях индустрии гостеприимства;
- сформировать у обучающихся знания терминологии, типологии гостиниц и др. средств размещения, правовых и нормативных документов, регламентирующих деятельность гостиниц и гостиничных служб;
- выработать практические навыки организации функциональных процессов на предприятии питания.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-3 - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

ПК-11 - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

Содержание (наименование тем):

Введение в дисциплину. Основы обслуживания туристов в гостинице. Предприятия общественного питания. Организация. Принципы составления меню для поп. Особенности питания разных стран. Организация питания в гостинице. Основные аспекты деятельности ресторанной службы в гостинице. Организация обслуживания массовых мероприятий.

Составитель: ст. преподаватель С.Л. Зюкина.

32. БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА

Цели: формирование у обучающихся представления о бизнес-планировании, как важном направлении деятельности гостиничного предприятия; изучить теорию и практику бизнес-планирования в условиях рынка; виды бизнес-планов и цели их разработки для различных типов гостиничных предприятий; усвоить логику и методику составления бизнес-плана гостиничного предприятия, а также методику разработки типовых разделов бизнес-плана.

Задачи: формирование следующих компетенций:

- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за их ответственность, руководить людьми и подчиняться;
- способность понимать сущность и значение информации в развитии современного общества; владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией.

Планируемые результаты обучения:

ПК-3 владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;

ПК-10 - готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

Содержание (наименование тем):

Бизнес-планирование как элемент экономической политики фирмы. Организация планирования гостиничного бизнеса. Место и роль бизнес-плана при управлении гостиничным бизнесом. Аналитические разделы типового бизнес-плана. Ключевые разделы типового бизнес-плана. Основные элементы бизнес-планирования гостиничного предприятия. Технология бизнес-планирования гостиничного предприятия. Управленческий бизнес-план.

Составители: к.э.н., доц. М.В. Скворцова, ст. преп. А.Ю. Егорова

33. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБЫ ПРИЕМА И РАЗМЕЩЕНИЯ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Цели: изучение общих принципов функционирования службы приема и размещения гостей, координации деятельности отдела, а также овладение методами предоставления высококачественного обслуживания, связанного с размещением и проживанием в гостинице.

Задачи:

- развитие умений по обеспечению и организации работы службы приема и размещения в гостинице;
- воспитание профессиональных качеств работников службы, направленных на высококачественное обслуживание клиентов гостиничного предприятия;
- умение работать в поликультурной среде.

Планируемые результаты обучения:

ПК-11 - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

Содержание (наименование тем):

Общая характеристика службы приема и размещения. Персонал службы приема и размещения. Технология обслуживания гостей в гостинице. Техническое и программное обеспечение для службы приема и размещения. Документация и другая отчетность службы приема и размещения. Особенности профессионального и делового общения работников службы приема и размещения.

Составитель: ст. преподаватель Н.А. Тишукова

34. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ АДМИНИСТРАТИВНО-ХОЗЯЙСТВЕННЫХ СЛУЖБ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Цель: получение знаний об организации деятельности административных и хозяйственных подразделений гостиничного предприятия.

Задачи:

- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовность нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться;
- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения ;
- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовность к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, клиентурных отношений;
- готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 - способностью организовывать работу исполнителей;

ПК-11 - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

Содержание (наименование тем):

Общее руководство гостиничным предприятием, секретариат. Юридический отдел: организация деятельности и основные функции. Организация деятельности финансово - экономической службы гостиницы. Организация деятельности службы управления персоналом. Работа маркетинговой службы гостиницы. Техническая служба гостиницы: организация работы, функционал. Функционирование службы безопасности гостиницы. Медицинская служба: организация деятельности, функционал. Служба горничных и уборщиков. Прочие подразделения хозяйственной службы.

Составитель: ст. преподаватель. С.К. Данилина.

35. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Цели: формирование у обучающихся комплексного представления о технической службе гостиниц и обеспечении ее функционирования на основе теоретических знаний и практических навыков по технической эксплуатации систем жизнеобеспечения гостиничных предприятий.

Задачи:

- сформировать у обучающихся знания о принципах функционирования современных систем жизнеобеспечения на предприятиях гостеприимства;
- сформировать у обучающихся знания о современных системах водо-, энерго-, газо-, тепло- снабжения, канализации, лифтового хозяйства, применяемых на предприятиях гостеприимства;
- развить у обучающихся умение оценивать эффективность функционирования основных и дополнительных систем жизнеобеспечения гостиничных комплексов;
- выработать практические навыки обеспечения соблюдения требований безопасной эксплуатации различных систем жизнеобеспечения разных категорий гостиниц.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-3 - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

ПК-5 - способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

Содержание (наименование тем):

Основные понятия, структура технических служб гостиницы. Основные системы жизнеобеспечения гостиничных комплексов. Функционирование технических служб дополнительных систем жизнеобеспечения гостиниц. Эксплуатация гостиниц и функционирование ремонтно-строительной службы

Составитель: к.э.н., доц. В.В. Кириленко

36. ЭКСКУРСИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Цели: дисциплина направлена на формирование у обучающихся представления о сущности и специфике экскурсионной деятельности, её целях и формах организации, освоению методики и техники её проведения.

Задачи:

- рассмотрение экскурсионной деятельности как стратегического ресурса для интенсивного развития внутреннего и въездного туризма;
- освоение методических приёмов разработки экскурсионных программ на основе природно – географического и культурно – исторического потенциала;
- формирование навыков проведения экскурсии.

Планируемые результаты обучения:

ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

Содержание (наименование тем):

Сущность и основные принципы организации экскурсионной деятельности. Формы организации экскурсионной деятельности. Виды экскурсионной деятельности. Нормативно-правовое регулирование экскурсионной деятельности. Стандарты качества экскурсионной деятельности. Функции менеджмента в организации экскурсионной деятельности. Организационная культура туристского предприятия.

Составитель: ст. преп. Жуков П.В.

37. ГЛОБАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ БРОНИРОВАНИЯ

Цели: формирование совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению глобальных систем бронирования в гостиничном бизнесе.

Задачи:

- сформировать у обучающихся системное представление о глобальных системах бронирования;
- сформировать у обучающихся знания преимуществ и недостатков основных систем бронирования;
- развить у обучающихся умение идентифицировать систему и описание процесса бронирования;
- выработать практические навыки реализации основных функций систем бронирования
- выработать практические навыки выбора системы бронирования гостиничных услуг в сфере гостеприимства.

Планируемые результаты обучения:

ПК-2 - готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;

ПК-11 - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

Содержание (наименование тем):

Основные характеристики компьютерных систем бронирования и резервирования.

Системы бронирования, используемые в гостиничном деле. Система бронирования Amadeus. Система бронирования Galileo. Система бронирования Worldspan. Система бронирования Sabre. Другие зарубежные системы бронирования. Российские компьютерные системы бронирования. Выбор системы бронирования.

Составитель: к.э.н., доц. Д.А. Поночевный

38. ТЕХНОЛОГИИ ПРОДАЖ ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА

Цели: дать понимание основ создания и функционирования системы продвижения и продаж гостиничных услуг, подготовить обучающихся к практическому использованию маркетинговых средств в продвижении и продажах гостиничных услуг, раскрыть методы и приемы ведения продаж гостиничных услуг на внутренних и международных рынках, способы организации и проведения рекламы, мероприятий Public Relations и Publicity в гостиничной индустрии.

Задачи - изучение обучающимися следующих аспектов:

- теоретические основы маркетинга гостиничного предприятия;
- рынок гостиничных услуг и его компоненты;
- особенности конкуренции;
- маркетинговые исследования;
- теория и практика формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

Содержание (наименование тем):

Состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг. Гостиничный продукт:

характерные особенности, методы. Особенности жизненного цикла гостиничного продукта: этапы, маркетинговые мероприятия. Потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом. Методы изучения и анализа предпочтений потребителя. Потребители гостиничного продукта, особенности их поведения. Последовательность маркетинговых мероприятий при освоении сегмента рынка и позиционирования гостиничного продукта. Формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице. Особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы. Специфика ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на её формирование, система скидок и надбавок. Специфика рекламы услуг и гостиничного продукта

Составитель: к.п.н. доцент Бедаева Т.В.

39. ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ В ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цели: разъяснить обучающимся принципы документирования в гостиничной деятельности, объяснить роль документа в управлении гостиничной деятельностью и развить навыки работы с документацией.

Задачи - обучить обучающихся основным навыкам работы с документами в гостинице:

- различать виды документов;
- грамотно составлять документы;
- обеспечивать необходимой документацией организационные, производственные и иные функциональные процессы гостиниц.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-3 - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

Содержание (наименование тем):

Основные понятия. Современное государственное регулирование делопроизводства. Возникновение и развитие государственного регулирования документирования управленческой деятельности. Унифицированные системы документации. Номенклатура дел. Формирование дел. Хранение дел. Основные операции делопроизводства. Подготовка дел к архивному хранению. Экспертиза ценности. Составление и оформление описей дел. Использование информационных технологий в документировании управленческой деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса. Роль документирования в управлении гостиничным предприятием. Организация делопроизводства на гостиничном предприятии.

Составитель: к.п.н., доц.Ю.И. Рудинова

40. РЕКЛАМА В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

Цели: приобретение обучающимися теоретических знаний и практических основ рекламной деятельности в гостиничном бизнесе для успешного применения полученных компетенций в профессиональной деятельности.

Задачи:

- сформировать у обучающихся системное представление об основных понятиях, терминах и определениях в сфере организации рекламной деятельности в гостиничном бизнесе;
- сформировать у обучающихся знания о классификации услуг ГОСТ, бизнеса и общих требований к ним;

- сформировать у обучающихся представление о современных технологиях, формах, методах, средствах осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;
- сформировать у обучающихся знания видов и характеристик гостиничных помещений, зон отдыха, питания;
- развить у обучающихся умение выявлять потребности потребителя, формировать гостиничный продукт, клиентские отношения;
- - выработать у обучающихся практические навыки по организации и технике обслуживания потребителей на предприятиях различных типов и классов

Планируемые результаты обучения:

ПК-10 - готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

Содержание (наименование тем):

Теоретические аспекты рекламной деятельности. Сущность и функции рекламы
Особенности рекламы в индустрии туризма Имидж и паблик рилейшнс в гостиничном деле. Рекламные технологии в гостиничном бизнесе. Информационно-рекламные материалы. Реклама в прессе, радио, телереклама, в интернете. Рекламная компания в отеле. Выставочная реклама. Этика рекламной деятельности.

Составитель: старший преподаватель Данилина С.К.

41. МИРОВАЯ КУЛЬТУРА И ИСКУССТВО

Цели: дать обучающимся целостное представление о мировом историко-культурном процессе, сформировать системные знания в сфере теории и истории мировой культуры и искусства, фундаментальные знания о мировом культурном наследии.

Задачи:

- сформировать у обучающихся системное представление о содержании истории мировой культуры и искусства;
- обобщить представления о культуре как универсальном способе отношения человека к миру, важнейшем условии его духовного развития;
- комплексно изучить эволюцию и основные тенденции в развитии мировой культуры, художественных эпох, стилей, направлений, видов и жанров искусства;
- обосновать суть художественных процессов европейской и русской истории, место и роль многообразных форм художественного творчества в общеевропейском культурном пространстве;
- сформировать общую культуру и широкий кругозор личности;
- развить у обучающихся навыки самостоятельного изучения истории мировой культуры и искусства;
- сформировать культурно-эстетические ценности личности на основе сложной совокупности видов искусства.

Планируемые результаты обучения:

ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

Содержание (наименование тем):

Содержание понятия «культура» и историческое развитие представлений о культуре. Процесс перехода от биологической формы существования к культурной. Общая характеристика первобытной культуры и искусства. Культура Древней Месопотамии. Культура и искусство Древнего Египта. Античная культура и искусство. Культура и

искусство западноевропейского средневековья. Культура и искусство эпохи Возрождения и Реформации. Культура Нового времени. Эволюция системы ценностей в культуре XX века.

Составитель: д.ф.н., доц. О.В. Архипова.

42. КУЛЬТУРОЛОГИЯ

Цели: дать обучающимся базовые культурологические знания; способствовать формированию общей культуры личности.

Задачи:

- раскрыть смысл основных понятий культурологи,
- раскрыть закономерности историко-культурного процесса;
- дать представление о многообразии ценностей и традиций культуры,
- сформировать навыки межкультурной коммуникации,
- способствовать развитию творческих способностей обучающихся.

Планируемые результаты обучения:

ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

Содержание (наименование тем):

Предмет и методы культурологи. Основные понятия культурологи. Историческая динамика культуры. Типология культур. Исторические типы культуры.

Составитель: к.ф.н., доц. Панфилова М.И.

43. ЧЕЛОВЕК И ЕГО ПОТРЕБНОСТИ

Цели: создание системы знаний о человеке и его потребностях, средствах и способах формирования новых потребностей, методах удовлетворения социальных и культурных потребностей индивида, семьи и общества.

Задачи:

- формирование понимания сущности потребностей человека;
- изучение системы потребностей в их динамике;
- изучение способов формирования и средств удовлетворения потребностей.

Планируемые результаты обучения:

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

Содержание (наименование тем):

Природа и сущность человека. Природа и сущность потребностей человека. Развитие представлений о человеке и его потребностях в гуманитарных науках. Индивидуальные психические и физиологические особенности человека – основа запросов и потребностей человека. Классификация потребностей. Динамика потребностей. Человеческие потребности и система ценностей. Труд как средство удовлетворения потребностей. Место и роль сервиса в удовлетворении человеческих потребностей.

Составитель: к.культ.н, доц. Скобельцына А.С.

44. ЭТИКА ДЕЛОВЫХ ОТНОШЕНИЙ

Цели: овладение теоретическими и практическими основами этики деловых отношений для успешного применения полученных компетенций в профессиональной деятельности.

Задачи:

- ознакомить с профессиональными ценностями в гостиничном бизнесе;
- ознакомить с нормами и требованиями современного протокола и этикета;
- сформировать умения и навыки успешного делового общения в организации;
- сформировать навыки делового поведения и общения в международных организациях на основе толерантности и уважения к другим народам и культурам.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 - способностью организовывать работу исполнителей

Содержание (наименование тем):

Этика как социально-культурный феномен. Сущность и принципы этики деловых отношений. Этика внешней деятельности организации, этические нормы отношений внутри организации. Современный этикет: история, сущность, принципы и правила. Этикет в деловой сфере. Культура одежды и имидж делового человека. Речевой этикет и его значение в жизни делового человека. Национально-культурные особенности делового этикета зарубежных стран.

Составитель: к.п.н., доцент Н.В. Матолыгина.

45. КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

Цели: познакомить обучающихся с морально-этическими аспектами профессиональной деятельности, формировании теоретических знаний и практических навыков по выстраиванию делового общения.

Задачи:

- дать обучающимся знания теоретических знаний по определению роли и значению принципов этики в деловых взаимоотношениях;
- сформировать у обучающихся профессиональных навыков по применению эффективных средств общения, а также по устранению потенциальных и реальных барьеров общения.
- обучить обучающихся техникам делового общения в профессиональной деятельности;
- познакомить обучающихся с правилами делового этикета.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 - способностью организовывать работу исполнителей

Содержание (наименование тем):

Значение этики в системе деловой активности. Общение как социальный процесс. Средства деловых отношений. Барьеры деловых отношений. Технологии деловых отношений. Этика деловых отношений в работе персонала организации. Роль менеджера по персоналу в формировании социально-психологического климата в коллективе. Деловой этикет.

Составитель: к.п.н., доцент Н.В. Матолыгина

46. ТУРИСТСКОЕ СТРАНОВЕДЕНИЕ

Цели: сформировать у обучающихся систематизированные представления о регионах и странах мира.

Задачи

- изучение стран и народов мира;
- изучение основных туристских дестинаций мира.

Планируемые результаты обучения:

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

Содержание (наименование тем):

Введение. Туристское страноведение Европы: страны Северной Европы и Восточной (Центральной) Европы. Страны Западной и Южной Европы. Туристское страноведение Азии: страны Передней (Западной) Азии. Страны Южной, Юго-Восточной и Восточной Азии. Туристское страноведение Африки: страны Северной, Западной и Центральной Африки. Страны Восточной и Южной Африки. Туристское страноведение Америки: страны североамериканского региона. Страны латиноамериканского региона. Страны Океании. Туристское страноведение Австрало- Океанийского района: Австралия. Страны Океании.

Составитель: к.к.н., доцент, Лихачева О.О.

47. КОНЦЕПЦИИ СОВРЕМЕННОГО ЕСТЕСТВОЗНАНИЯ

Цели: дать обучающимся базовые знания фундаментальных законов природы, определяющих облик современного естествознания, к которым сводится множество частных закономерностей физики, химии и биологии, а также ознакомление с принципами научного моделирования природных явлений; сформировать у обучающихся специфику гуманитарного и естественнонаучного компонентов культуры, ее связи с особенностями мышления, природы отчуждения и необходимости их воссоединения на основе целостного взгляда на окружающий мир.

Задачи

- подготовить обучающихся к решению задачи успешного изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин на основе глубокого понимания физической сущности рассматриваемых при этом процессов;
- развить у обучающихся умение базироваться на принципах естественнонаучного подхода в процессе формирования мировоззренческих взглядов в аспекте взаимоотношений человека с окружающей средой и проблем экологической безопасности; использовать знания естественных наук в профессиональной деятельности;
- выработать у обучающихся практические навыки проведения измерений и обработки их результатов в профессиональной и общественной деятельности на основе концепций и методов современного естествознания.

Планируемые результаты обучения:

ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

Содержание (наименование тем):

Физическая картина мира. История естествознания. Механическая картина мира. Строение вещества. Основы молекулярной физики. Электромагнитная картина мира. Становление квантово полевой картины мира. Физика как целое. Диалектика и проблемы развития химической формы движения материи. Жизнь. Живые системы и человек. Живые системы. Человек: организм и личность. Биосфера и цивилизация. Перспективы биологии. Самоорганизация и эволюция. Формирование эволюционного естествознания. Динамический хаос – фундаментальное свойство реальности. Заключение.

Составитель: к.т.н., старший преподаватель Г.А. Успенская.

48. БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА

Цели: формирование у обучающихся совокупности теоретических знаний и практических навыков по обеспечению безопасности на предприятиях гостеприимства.

Задачи

- сформировать у обучающихся знания о принципах безопасного функционирования предприятий гостеприимства;
- сформировать у обучающихся знания о современных системах обеспечения безопасности, применяемых на предприятиях гостеприимства;
- развить у обучающихся умение оценивать эффективность разработки мероприятий и обеспечению безопасности гостиничных комплексов;
- выработать практические навыки по применению выбора системы управления разными категориями гостиниц с учётом изменяющейся экономической ситуации в сфере гостеприимства.

Планируемые результаты обучения:

ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

Содержание (наименование тем):

Основные понятия и определения безопасности гостиничных предприятий. Безопасность в гостинице и уровни ее организации. Основные составляющие системы безопасности гостиницы. Основные направления обеспечения безопасности гостиничного хозяйства. Деятельность службы безопасности. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы. Технические средства и системы обеспечения безопасности гостиницы.

Составитель: к.п.н., доц. Г.Г. Воронцова

49. ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ ДОХОДНОСТЬЮ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

Цели: формирование у обучающихся совокупности теоретических знаний и практических навыков, необходимых для проведения мероприятий по совершенствованию системы управления доходами в гостиничном бизнесе.

Задачи:

- сформировать у обучающихся знания об основах управления доходностью гостиничного бизнеса;
- сформировать у обучающихся знания о современных методах сбора и обработка информации в системах управления доходностью гостиничного бизнеса;
- развить у обучающихся умение организации эффективных продаж гостиничных услуг в целях увеличения доходности гостиничного бизнеса;
- выработать практические навыки по управлению прибылью гостиничного предприятия с учётом изменяющейся экономической ситуации в сфере гостеприимства.

Планируемые результаты обучения:

ПК-3 владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;

ПК-4 - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

Содержание (наименование тем):

Основы управления доходностью гостиничного бизнеса. Ценообразование на гостиничном предприятии. Сегментирование рынка гостиничных услуг.

Прогнозирование, бенчмаркинг и бюджетирование на гостиничных предприятиях. Управление доходами гостиничного предприятия. Управление доходами мероприятий на гостиничных предприятиях.

Составитель: к.п.н., доц. В.Е.Сандрина

50. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Цели: формировании у обучающихся теоретических знаний и приобретении ими практических навыков и умений в области товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных товаров, необходимых для эффективного управления продовольственными продуктами при осуществлении процессов закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации, направленного на обеспечение их конкурентных преимуществ.

Задачи:

- получение знаний, необходимых для осуществления менеджмента и информационно-аналитической деятельности в сфере производства и товарного обращения молочных и жировых товаров;
- приобретение знаний в области управления товаром на предприятия пищевой промышленности, выпускающих молочную и жировую продукцию;
- приобретение навыков управления процессами закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации молочных и жировых товаров;
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области качества и безопасности молочных и жировых товаров;
- изучение факторов, обеспечивающих качество молочных и жировых товаров на всех этапах товародвижения, видов потерь и причин их возникновения;
- изучение требований, предъявляемых к товарной информации, упаковке и маркировке молочных и жировых товаров.

Планируемые результаты обучения:

ПК-4 - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

Содержание (наименование тем):

Химический состав пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов в структуре питания. Вода. Влияние воды на продукт, его качество и сохраняемость. Качество пищевых продуктов. Показатели качества. Стандартизация пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Рыба и рыбные продукты. Мясо и мясные продукты. Молоко и молочные продукты. Вкусовые товары

Составитель: к.э.н., доцент Максимова М.А.

51. МАЛЫЙ ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС

Цели: овладение обучающимися теоретическими и практическими основами малого гостиничного бизнеса для успешного применения полученных компетенций в профессиональной деятельности.

Задачи:

- изучить теоретические основы гостиничной деятельности и особенности малого гостиничного бизнеса;

- сформировать умения и навыки применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность, в том числе, малых гостиничных предприятий;
- совершенствовать умения оценивать рынки сбыта, потребности клиентов, конкурентов, гостиничного рынка;
- сформировать умения и навыки выбирать и применять эффективные методы и технологии продаж гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей;
- воспитать культуру мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;

Планируемые результаты обучения:

ПК-11 - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

Содержание (наименование тем):

Проблемы развития индустрии гостеприимства на современном этапе. Теоретические основы развития малого гостиничного бизнеса. Основные требования, предъявляемые к предприятиям малого гостиничного бизнеса: малый отель, мини-отель, guest house и т.д.

Составитель: к.п.н., доц. Л.В. Руглова.

52. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Цели: формирование совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению информационных технологий в ресторанном бизнесе.

Задачи:

- сформировать у обучающихся системное представление о современных информационных системах в ресторанном бизнесе;
- сформировать у обучающихся знания об основных преимуществах и недостатках современных информационных технологий в ресторанном бизнесе;
- развить у обучающихся умение использовать инновационные технологии в ресторанном бизнесе;
- выработать практические навыки внедрения информационной безопасности в ресторанном бизнесе;
- развить у обучающихся умение анализировать основные преимущества внедрения информационных технологий в ресторанном бизнесе.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

ПК-1 - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

Содержание (наименование тем):

Информационные технологии и их роль в сфере гостеприимства. Основные характеристики информационных технологий в ресторанном бизнесе. Обзор автоматизированной системы управления «1С: Предприятие 8. Ресторан». Обзор автоматизированной системы управления «R-Keereg». Обзор автоматизированной системы управления «Intellect Style» Ресторан. Современные информационные технологии в управлении гостиницами и ресторанами. Выбор автоматизированной

системы управления рестораном. Применение современных технологий в ресторанном бизнесе.

Составитель: к.э.н., доц. Д.А. Поночевный

53. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Цели: формирование у обучающихся системных знаний по организации гостиничного бизнеса и общих принципов функционирования службы приема и размещения гостей, а также овладение методами предоставления высококачественного обслуживания клиентов в гостиницах разного типа.

Задачи:

- сформировать у обучающихся знания основных форм обслуживания клиентов в гостинице;
- сформировать у обучающихся знания о современных процессах функционирования службы приема и размещения;
- развить у обучающихся умения анализа и обобщения результатов деятельности российских и зарубежных гостиничных предприятий;
- выработать практические навыки находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность;
- выработать практические навыки руководить людьми и подчиняться на основе системного и клиентоориентированного подходов.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

Содержание (наименование тем):

Общая характеристика дополнительных услуг гостиничных предприятий. Понятие «основных» и «дополнительных» услуг гостиничных предприятий. Соответствие категории гостиничных предприятий и предоставляемых услуг. Проблемы качественного предоставления услуг в гостиницах и пути их решения. Организация дополнительных услуг. Тема 4. Организация питания в гостиничном комплексе. Организация услуг для проведения конференций Организация СПА и велнес-услуг в индустрии гостеприимства. Подготовка и требование к персоналу по предоставлению дополнительных услуг в индустрии гостеприимства.

Составитель: к.п.н., доц. Г.Г. Воронцова

54. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Цели: сформировать у студентов комплекс теоретических знаний и практических навыков в области оптимизации здорового питания населения.

Задачи:

- сформировать у студентов системное представление о здоровом питании человека;
- сформировать у студентов знания о принципах расчета энергетических затрат организма с учетом профессиональной деятельности;
- развить у студентов практические навыки работы по определению достаточности питания;
- выработать практические навыки работы со специализированными профессионально – ориентированными программными средствами (калькулятор калорий).

Планируемые результаты обучения:

ПК-11 - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

Содержание (наименование тем):

Основы физиологии человека. Система пищеварения. Строение и функции органов желудочно-кишечного тракта. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ. Энергетический обмен организма. Виды энергозатрат. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов. Токсические и защитные компоненты пищи. Основные принципы рационального питания. Дифференцированное питание различных групп населения. Основные принципы диетического питания, питание при различных заболеваниях. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания. Биологические и пищевые добавки

Составитель: к.э.н, профессор Е.Ф.Антипов

55. СЕТЕВОЙ ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС

Цели: формирование у обучающихся комплекса основных знаний и практических навыков об основах сетевого гостиничного бизнеса для осуществления их профессиональной деятельности.

Задачи:

- сформировать знания о принципах функционирования и развития сетевого гостиничного бизнеса;
- сформировать у обучающихся знания о современных гостиничных системах и способах объединения гостиничных предприятий;
- развить умение оценивать и анализировать социально-значимые проблемы и процессы, влияющие на развитие мировой индустрии гостеприимства;
- сформировать у обучающихся знания о современных системах сбора, хранения и переработки информации;
- выработать практические навыки по организации управленческих процессов в сетевых отелях.

Планируемые результаты обучения:

ПК-2 - готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;

ПК-4 - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;

ПК-5 - способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

Содержание (наименование тем):

Мировой опыт и тенденции функционирования индустрии гостеприимства в свете глобализации и интернационализации туризма и гостиничного бизнеса. Региональные особенности развития сетевого гостиничного бизнеса: исторические предпосылки и современное состояние. Обзор и характеристика основных мировых гостиничных сетей. Проблемы развития гостиничного бизнеса в России. Инновационные процессы в организации управления средствами размещения в современных условиях развития гостиничного бизнеса. Понятие гостиничной сети и классификация гостиничных сетей

Интеграционные процессы в современном туристском и гостиничном бизнесе
Транснациональные и многонациональные компании как основа создания сетевых гостиничных предприятий. Преимущества и недостатки сетевой формы организации гостиничного бизнеса. Развитие сетевого гостиничного бизнеса на основе франчайзинга и особенности гостиничного франчайзинга в России. Стратегические альянсы и совместные предприятия в рамках реализации стратегии концентрированного сетевого гостиничного бизнеса. Особенности реализации контракта на управление в условиях сетевой формы организации гостиничного бизнеса. Одно- и мультибрендовые конкурентные стратегии в сетевом гостиничном бизнесе. Сравнительные корпоративные и организационные структуры в свете разработки перспективных стратегий сетевого гостиничного бизнеса.

Составитель: д.э.н., профессор М.А. Морозова

56. СЕТЕВОЙ РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

Цели: формирование у обучающихся мышления, базирующегося на знании основ сетевого ресторанного бизнеса для осуществления их профессиональной деятельности.

Задачи:

- сформировать понятийный аппарат ресторанных сетей и классификацию предприятий общественного питания;
- научить определять и оценивать преимущества и недостатки сетевой формы организации ресторанного бизнеса;
- выработать навыки анализа региональных особенностей развития сетевого ресторанного бизнеса с учетом информации о мировом опыте развития ресторанных сетей;
- выработать практические навыки применения методов решения управленческих задач с использованием полученных теоретических знаний;
- развить умение прогнозировать развитие событий и изменение состояния системы.

Планируемые результаты обучения:

ПК-2 - готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;

ПК-4 - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;

ПК-5 - способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

Содержание (наименование тем):

Мировой опыт и тенденции функционирования индустрии гостеприимства в свете глобализации и интернационализации туризма: факторы, влияющие на сферу туризма и гостеприимства; влияние политики на развитие туризма и гостеприимства. Обзор и характеристика основных мировых ресторанных сетей Региональные особенности развития сетевого ресторанного бизнеса: исторические предпосылки и современное состояние. Проблемы развития ресторанного бизнеса в России. Понятие «ресторанная сеть» и ее особенности. Транснациональные и многонациональные компании как основа создания сетевых ресторанных предприятий. Преимущества и недостатки сетевой формы организации ресторанного бизнеса. Развитие сетевого ресторанного бизнеса на основе франчайзинга и особенности ресторанного франчайзинга в России.

Стратегические альянсы и совместные предприятия в рамках реализации стратегии концентрированного сетевого ресторанного бизнеса. Конкурентные стратегии в сетевом ресторанном бизнесе.

Составитель: к.т.н., доцент Кущева Н. Б

57. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ

Цели: получение студентом знаний о деятельности специализированных средств размещения и их особенностях.

Задачи:

- рассмотреть теоретические основы гостиничной деятельности;
- знать правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность и специализированные средства размещения;
- знать профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу;
- знать системы классификаций и типологию гостиниц и специализированных средств размещения.

Планируемые результаты обучения:

ПК-4 - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

Содержание (наименование тем):

История становления и развития средств размещения. Современное состояние и перспективы развития рынка специализированных средств размещения. Системы классификации и типология средств размещения. Организация, функционирование, взаимосвязи служб специализированных средств размещения. Требования к функциональным помещениям и предоставляемым услугам. Нормативно-правовая база. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения специализированных средств размещения.

Составитель: старший преподаватель Е.В.Чистякова

58. ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Цели: формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении традиций, обычаев, особенностей исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

Задачи:

- развить навыки освоения подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;
- ознакомить с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачи блюд в разных странах мира;
- изучить истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
- определить места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта;
- выработать навыки обоснования использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов;
- воспитать у обучающихся культуру потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

Содержание (наименование тем):

Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры и туристских ресурсов. История и этапы развития традиций питания. Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи. Факторы формирования традиций и культур питания народов мира. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария). Особенности формирования традиции и культура питания народов России. Национальные особенности традиций и культур питания народов мира.

Составитель: к.т.н., доцент Кущева Н. Б.

59. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА (ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА)

Цель: формирование физической культуры студента, способного реализовать её в учебной социально-профессиональной деятельности.

Задачи:

- включение студентов в реальную физкультурно-спортивную практику по творческому освоению ценностей физической культуры, её активного использования во всестороннем развитии личности;
- овладение оздоровительными технологиями, необходимыми для повышения работоспособности, развития психофизических способностей и свойств личности;
- повышение двигательных, интеллектуальных и функциональных возможностей организма;
- формирование навыков самостоятельной организации досуга с использованием средств физической культуры и спорта.

Планируемые результаты обучения:

ОК-8 - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Содержание (наименование тем):

Стратегия формирования адаптационного потенциала и здоровья. Освоение оздоровительных систем К. Купера, Н. Амосова, Л. Лидьярда, Ф. Сулова, П. Иванова, Пилатеса. Освоение базовых программ занятий гигиенической гимнастикой и закаливанием. Профилактика вредных привычек и профзаболеваний. Физическая подготовка студентов с ограниченными возможностями и инвалидами (с нарушением двигательных навыков). Освоение базовых вариантов занятий оздоровительной ходьбой, статодинамическими и дыхательными упражнениями, элементами релаксации и стретчинга. Овладение комплексами ЛФК (коррекционной гимнастики) для студентов с ограниченными возможностями (с учётом соматической патологии) и инвалидов с физическими недостатками. Повышение резервных возможностей организма с помощью дыхательной гимнастики К. Бутейко и А. Стрельниковой. Приобретение навыков коррекции нагрузки с учетом нозологии заболевания. Общая физическая подготовка студентов. Освоение комплексов общеразвивающих упражнений для развития силы мышц рук, ног, туловища. Освоение комплексов прикладных упражнений, направленных на формирование правильной осанки, повышение вестибулярной устойчивости

Организационно-методические основы круговой тренировки. Студенческий спорт. Выбор специализации из видов спорта, культивируемых на кафедре (аэробика, баскетбол, бодибилдинг, волейбол, единоборства, настольный теннис, плавание, футбол,

шахматы). Специфика организации подготовки спортсменов к соревнованиям. Система студенческих спортивных соревнований. Спортивно ориентированные маршруты физической подготовки. Совершенствование структуры физической подготовки (технической, физической, тактической, психологической и соревновательной). Кондиционная тренировка. Повышение функциональной подготовленности и уровня развития специальных физических качеств. Участие в соревнованиях по избранной специализации. Овладение комплексами оздоровительной аэробики. Совершенствование техники танцевальных движений в сочетании с шагами, подскоками, прыжками под ритмичную музыку в темпе. Диверсификация двигательных умений и навыков. Сопряженное развитие выносливости, гибкости и координационных способностей. Освоение методов коррекции массы тела, проблемных зон телосложения. Освоение комплексов атлетической гимнастики. Совершенствование техники силовых упражнений с отягощениями (штангой, гантелями, гириями, резиновыми амортизаторами), на тренажерах для разных групп мышц. Развитие силы и гибкости разных групп мышц, увеличение мышечной массы тела. Освоение методов самоконтроля физического развития и подготовленности. Овладение основными способами плавания. Освоение и совершенствование техники плавания кролем и брассом. Освоение техники поворотов. Повышение функциональных возможностей и гибкости при занятиях плаванием. Освоение методов оптимизации физической нагрузки и регуляции энергообеспечения. Легкоатлетическая подготовка. Освоение и совершенствование биодинамических параметров бега трусцой, семенящего бега, бега по различному покрытию, бега в подъём и на спуске, прыжка в длину с места и с разбега. Кроссовая подготовка. Формирование разностороннего двигательного потенциала. Устранение излишнего мышечного напряжения, повышение согласованности движений в беговом шаге. Полисоревновательная подготовка (участие в спаррингах, контрольных забегах, прикидках и соревнованиях). Занятия баскетболом. Совершенствование техники перемещения игрока; остановка прыжком и в два шага; повороты; ловля, ведение и передачи мяча; бросок мяча в корзину. Развитие специальной (игровой) выносливости и координационных способностей. Совершенствование технико-тактической подготовленности. Занятия волейболом. Овладение техникой и тактикой игры в волейбол. Перемещения игрока; верхняя и нижняя передача; передача мяча за голову; передача мяча в прыжке; подача мяча; прием мяча снизу. Общая и специальная (игровая) подготовка волейболиста. Освоение программы тренировочных нагрузок. Совершенствование технико-тактической подготовленности. Занятия футболом. Овладение техникой владения мячом и тактикой игры. Перемещения игрока и передача мяча. Общая и специальная (игровая) подготовка. Освоение программы тренировочных нагрузок. Совершенствование технико-тактической подготовленности. Организация активного досуга (физическая рекреация). Организация самостоятельных занятий с профессиональной направленностью. Освоение индивидуальных комплексов упражнений по коррекции осанки, фигуры. Освоение навыков спортивного туризма.

Составитель: д.п. н., проф. В.И. Григорьев; к.п.н., доцент Л.Т. Кудашова.

60. ЛИДЕРСТВО В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА (НА ИНОСТРАННОМ (АНГЛИЙСКОМ) ЯЗЫКЕ)

Цели: овладение теоретическими знаниями и практическими умениями и навыками лидерства для успешного применения в сфере гостиничного бизнеса.

Задачи:

— усвоение обучающимися теоретических основ лидерства;

- формирование на основе теоретических знаний навыков лидерства в профессиональной деятельности, в частности в сфере гостеприимства;
- формирование навыков работы в команде и в руководстве командой;
- формирование навыков образования команды;
- воспитание чувства ответственности в работе с людьми

Планируемые результаты обучения:

ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОПК-2 - способностью организовывать работу исполнителей

Содержание (наименование тем):

Введение в дисциплину. Лидерство и типы лидерства. Власть, авторитет и типы управления. Поведение человека в организации и типы сотрудников. Руководитель и его время. Необходимые качества и навыки лидера. Лидерств и команда. Стрессы и управление эмоциональными состояниями. Мышление руководителя и принятие решения. Делегирование полномочий и распорядительная деятельность. Классификация и формирование групп.

Составитель: к.п.н., доц. Н.В. Матолыгина.

61. ГЕОГРАФИЯ ТУРИСТСКО-РЕКРЕАЦИОННЫХ ЦЕНТРОВ И ДЕСТИНАЦИЙ

Цели: сформировать представление о неравномерности и региональных особенностях развития туризма, тенденциях формирования туристских территориальных систем-дестинаций различного масштаба.

Задачи:

- дать обучающимся систематическое и соответствующее современному уровню знание географических процессов влияющих на развитие туризма;
- анализ пространственных различий в наборе туристских ресурсов между разными территориями, районами и странами;
- изучение пространственного распределения туристско-рекреационных центров и дестинаций по миру и внутри страны;
- определить взаимосвязи размещения туристских объектов с историей, экономикой, культурой;
- выявить главные туристско-рекреационные центры и дестинации, изучить стратегии устойчивого развития туризма в туристских дестинациях.

Планируемые результаты обучения:

Содержание (наименование тем):

География туризма как наука. Классификация туризма и ресурсов в географии. Формирование туристско-рекреационных центров и дестинаций мира по видам туризма. География Европы как туристской дестинации. География Азии как туристской дестинации. География Африки как туристской дестинации. География Америки как туристской дестинации. География Австралии и Океании как туристских дестинаций. География Антарктиды и Арктики как туристских дестинаций.

Составитель: к.г.н., доц. С.С Сафина

62. СОВРЕМЕННОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Цели: приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

Задачи:

- сформировать у обучающихся системное представление об основных понятиях, терминах и определениях в сфере организации обслуживания;
- сформировать у обучающихся знания о классификации услуг общественного питания и общих требований к ним;
- сформировать у обучающихся представление о современных технологиях, формах, методах, средствах обслуживания;
- сформировать у обучающихся знания видов и характеристик торговых помещений, посуды, приборов, столового белья;
- развить у обучающихся умение составления и оформления меню, карт вин, видов и правил сервировки и оформления столов в соответствии с правилами;
- выработать у обучающихся практические навыки по организации и технике обслуживания потребителей на предприятиях различных типов и классов

Планируемые результаты обучения:

Содержание (наименование тем):

Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания. Торговые помещения, их характеристика и оснащение. Столовые посуда, приборы, бельё. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Организация обслуживания VIP-гостей. Организация труда обслуживающего персонала.

Составитель: старший преподаватель Данилина С. К.

63. УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯМИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Цель: подготовить обучающихся к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной, научно-исследовательской на предприятиях питания.

Задачи:

- изучить теорию и иметь практический опыт в:
- планировании и организации работы структурного подразделения на основе знания психологии личности и коллектива;
- создания единой эффективной системы управления
- знании всех подходов, методов и стилей управления
- руководстве структурным подразделением как линейных руководителей по вопросам организационного развития, тактического и оперативного управления, бизнес-планирования, экономической эффективности подразделения, оценки и мотивирования подчиненных.;
- реализации контроля качества выполняемых работ;
- оформлении технической документации организации и планирования работ;

- анализа процесса и результатов деятельности подразделения с применением современных информационных технологий.

Планируемые результаты обучения:

Содержание (наименование тем):

Введение в дисциплину. Классификация и структура предприятий. Структурное подразделение предприятия или организации. Общий менеджмент предприятия. Производственный менеджмент. Маркетинг. Менеджмент персонала. Взаимодействие с другими подразделениями.

Составитель: ст. преподаватель Зюкина С.Л.

64. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И СОДЕРЖАНИЕ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ

Цели: формирование у обучающихся целостного представления об эксплуатации гостиничных и ресторанных комплексов, правилах содержания и организации обслуживания оборудования этих объектов.

Задачи:

- изучить виды гостиничных и ресторанных комплексов;
- сформировать у обучающихся знания о правилах содержания гостиничных и ресторанных комплексов и обеспечения функционирования их помещений, оборудования и систем жизнеобеспечения;
- выработать у обучающихся представление о современном ресурсосберегающем и энергоэффективном оборудовании гостинично-ресторанных комплексов;
- развить у обучающихся практические навыки обеспечения требований безопасной эксплуатации и соблюдения правил содержания помещений и профессионально-технологического оборудования различных видов гостиничных и ресторанных комплексов.

Планируемые результаты обучения:

Содержание (наименование тем):

Организация эксплуатации и содержания гостинично-ресторанных комплексов. Эксплуатация и содержание гостиничных комплексов. Организация эксплуатации и содержания ресторанных комплексов. Эксплуатация профессионально-технологического оборудования ресторанов.

Составитель: к.э.н., доц. В.В. Кириленко

65. ОСНОВЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЕЛОВЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КЛИЕНТОВ В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Цели: дать обучающимся целостное представление о ключевых принципах обслуживания корпоративных и деловых клиентов предприятия питания, раскрыть технологию организации и проведения корпоративных и деловых мероприятий в ресторане.

Задачи:

- сформировать у обучающихся системное представление о сущности обслуживания корпоративных и деловых клиентов ресторанного предприятия;
- комплексно изучить виды и инфраструктуру корпоративных и деловых мероприятий в ресторанном бизнесе;
- обосновать методологию деятельности по организации мероприятий в ресторанном бизнесе;

- сформировать представление об индустрии MICE и Event - менеджменте в ресторанном деле;
- сформировать навыки формирования и продвижения услуг ресторанного предприятия на рынке корпоративных и деловых заказчиков.

Планируемые результаты обучения:

Содержание (наименование тем):

Особенности обслуживания корпоративных и деловых клиентов в ресторанном бизнесе. Индустрия MICE в ресторанном деле. Инфраструктура предприятия питания и проведение корпоративных и деловых мероприятий. Технология организации и проведения корпоративных и деловых мероприятий на предприятии питания. Особенности поведения корпоративных и деловых клиентов. Маркетинговые мероприятия в ресторанном бизнесе и их эффективность. Работа с корпоративными и деловыми клиентами как форма продвижения предприятия питания и формирования бренда ресторана.

Составитель: ст.преподаватель Ю.А. Сазанович.